













## MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DES ECOLES PUBLIQUES DE BOURG-en-BRESSE

Brou – Vavres









SEPTEMBRE 2020

	<b>Mardi 1</b> Salade verte Galette de soja sauce tomate Boulgour  Vache qui rit  Compote de pommes 	<b>Jeudi 3</b> Crêpes au fromage Steak haché Haricots verts Yaourt nature  Pêche	<b>Vendredi 4</b> Salade de pâtes  Filet de hoki meunière Poêlée ratatouille Cantal  Abricot
---	--	--	---






Recommandations aux parents pour le menu du soir (dans le cadre du PNNS : Programme National Nutrition Santé)

<b>Lundi 7</b> Pizza aux 4 légumes  Saucisse de volaille Choux-fleurs persillés Petit suisse nature Raisin blanc	<b>Mardi 8</b> Salade de tomates Sauté de veau Pâtes papillons au beurre  Bûchette de chèvre Compote pommes/fraises	<b>Jeudi 10</b> Céleri rémoulade Flageolets à la tomate Riz créole  Comté  Brugnon	<b>Vendredi 11</b> Pastèque Filet de merlu à l'indienne Poêlée campagnarde Yaourt nature  Tarte au citron
--	---	---	---







Recommandations aux parents pour le menu du soir (dans le cadre du PNNS : Programme National Nutrition Santé)

<b>Lundi 14</b> Melon et jambon cru Poêlée de légumes Pêche au four Betterave rouge  Émincé de boeuf provençal  Ébly aux petits légumes Brie Raisin noir	<b>Mardi 15</b> Terrine de légumes au coulis de tomates Omelette aux herbes Abricots Melon Jardinière de légumes Haricots rouges à la tomate Yaourt nature  Gâteau de riz	<b>Jeudi 17</b> Salade à l'émincé de dinde au curry Pois gourmands aux poivrons rouges Compote de fruits <b>MÉLODIE DES METS LOCAUX</b> 	<b>Vendredi 18</b> Salade verte au saumon frais Tarte à la moutarde et tomate Fromage blanc faisselle aux fruits rouges Salade de chou blanc au curry  Quenelle de carpe sauce nantua  Semoule  Saint bricet Prunes 
--	--	--	--

Recommandations aux parents pour le menu du soir (dans le cadre du PNNS : Programme National Nutrition Santé)

<b>Lundi 21</b> Carottes râpées Filet de lieu au citron Tarte aux mûres Salade de pois chiches Pané moelleux toscana Haricots verts aux oignons Fromage blanc battu Poire	<b>Mardi 22</b> Gaspacho Poisson en papillote Fromage blanc aux fraises Tomates mozzarella et basilic Navarin d'agneau Purée de pommes de terre Petit suisse nature Prunes 	<b>Jeudi 24</b> <i>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</i> Salade de riz Palette à la diable Ou filet de lieu sauce citron Épinards à la crème Fromage blanc faisselle  Raisin blanc	<b>Vendredi 25</b> Jambon blanc Gratin de courgettes Fruit de saison Céleri rémoulade  Filet de colin sauce curry Quinoa  Saint nectaire  Compote de poires
---	--	--	--

Recommandations aux parents pour le menu du soir (dans le cadre du PNNS : Programme National Nutrition Santé)

<b>Lundi 28</b> Salade niçoise Tomates provençales Compote pomme/cassis Tarte au fromage  Boeuf braisé  Tomates provençales Fromage blanc battu Kiwi	<b>Mardi 29</b> Concombre sauce au yaourt Courgettes farcies Fruit de saison Carottes râpées  Sauté de porc au miel Ou Filet de colin sauce safran Flageolets au jus Yaourt nature  Flan nappé au caramel	<b>Jeudi 1 octobre</b> Caviar d'aubergines Poêlée de légumes et dés de poulet Soupe de fruits rouges Oeufs mayonnaise Champignons à la crème Ébly vapeur  Saint Paulin Raisin blanc	<b>Vendredi 2 octobre</b> Salade de pamplemousse, crevettes et avocat Feuilleté au fromage Fruit de saison Salade de pommes de terre Filet de poisson martiniquaise Petits pois Fromage frais aux fruits Pomme 
--	--	--	--

Recommandations aux parents pour le menu du soir (dans le cadre du PNNS : Programme National Nutrition Santé)

Charcuterie Purée aux 3 légumes Crêpes au sucre	Salade niçoise Ratatouille Fruit de saison	Salade verte Fettucinis au saumon Fruit de saison	Crudités Poisson froid Clafoutis aux fruits rouges
---	--	---	--

Le pain servi tous les jours est local et bio  

Toutes les volailles servies (poulets, pintades, canards, lapins, dindes) sont nées, élevées et abattues en France (région Auvergne-Rhône-Alpes et Bourgogne-Franche-Comté)

Le porc est né, élevé et abattu en France

Le boeuf est né, élevé et abattu en France (région Auvergne-Rhône-Alpes et Bourgogne-Franche-Comté)



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits issus du commerce équitable



Produits issus de l'agriculture locale